



Avv. Barbara Calza
Studio De Berti Jacchia



CLIMATE CHANGE E RISTORAZIONE SOSTENIBILE

Gli aspetti connessi al **Climate Change** costituiscono, in tutti gli ambiti, una tematica di grande interesse ed il tema, declinato alla ristorazione, è sempre più di attualità. Ci si domanda infatti sempre più spesso come le **imprese del food e della ristorazione** possano partecipare attivamente alla lotta contro questa problematica.

Il parametro cui fare riferimento per tutte le aziende del settore è la Carbon Footprint (CF) o impronta di carbonio, ovvero l'impronta che permette di determinare l'**impatto ambientale** di tutte le attività umane sull'equilibrio termico del pianeta, il cosiddetto riscaldamento globale. La CF consiste nella valutazione, espressa in tonnellate di CO₂, della quantità totale

di emissioni di gas serra (in sigla GHG), generate da un prodotto, servizio o attività nell'intero suo **ciclo vitale**, ossia dalla materia prima utilizzata, alla produzione, alla distribuzione, all'uso da parte del consumatore, allo smaltimento, secondo un approccio "from cradle to grave" ovvero "dalla culla alla tomba", più tecnicamente chiamato LCA, Life Cycle Assessment o

analisi del ciclo di vita. Si tratta quindi di un parametro che consente la **misurazione, gestione e comunicazione** delle emissioni di gas serra con l'obiettivo di ridurle. La norma di riferimento per il calcolo della CF è la UNI CEN ISO/TS 14067:2014: «Gas ad effetto serra – Impronta climatica dei prodotti (Carbon Footprint dei prodotti) – Requisiti e linee guida per la quantificazione e comunicazione», entrata in vigore l'11 settembre 2014. Più specificamente, secondo la norma UNI, la CF è "l'ammontare totale di gas a effetto serra emessi direttamente o indirettamente da un'attività, un prodotto, un'azienda o una persona, ed è un indicatore che misura l'impatto che le attività umane hanno sui cambiamenti climatici". Nel calcolo, la CF considera quindi tutte le tipologie di gas implicate nei mutamenti climatici e per quantificarla viene usata come unità di misura la cosiddetta anidride carbonica equivalente (CO₂eq).

IL **PARAMETRO** CUI FARE RIFERIMENTO PER TUTTE LE **AZIENDE** DEL **SETTORE** È LA **CARBON FOOTPRINT**



CARBON FOOTPRINT E RISTORAZIONE

Anche i settori alimentari e della somministrazione possono avere impatti negativi sull'ambiente e, questo, si può in effetti già verificare al momento dell'allestimento dei locali, attraverso l'uso di materiali poco sostenibili. Ma non solo: tutta la catena di produzione, può avere impatti ambientali negativi in termini di fabbisogno idrico, di uso del suolo **nelle coltivazioni e nell'allevamento**, di produzione, distribuzione, refrigerazione, preparazione degli alimenti e vendita e, infine, di smaltimento rifiuti.

Una soluzione per le attività di somministrazione alimentare può essere quindi individuata nelle certificazioni che consentono di analizzare e quantificare le proprie emissioni di CO₂, per identificare e realizzare gli interventi di riduzione delle emissioni attraverso l'ottimizzazione dei processi,

la riduzione dei consumi e costi aziendali, l'aumento della *green reputation* aziendale, mediante azioni di comunicazione e promozione ("green communication" e "green marketing") e la sostenibilità ambientale dei propri prodotti e/o processi.

Calcolare la CF di un prodotto o servizio, e operare per ridurre o compensare tale valore, si traduce dunque in un indice della competitività aziendale, attraverso un parametro veritiero ed oggettivo, ufficialmente certificabile e facilmente apprezzabile dal mercato e dal target di riferimento oltre che, ovviamente, un modo per diminuire i propri impatti ambientali e aumentare l'efficienza, con positive ricadute sia economiche che gestionali.

LE BUONE PRATICHE

Sono state quindi individuate **buone pratiche di "comportamento"** che possono certamente aiutare gli

SONO STATE
INDIVIDUATE
BUONE PRATICHE DI
“COMPORTAMENTO”
CHE POSSONO
CERTAMENTE **AIUTARE**
GLI OPERATORI DELLA
RISTORAZIONE A
RIDURRE LA LORO
CARBON FOOTPRINT

operatori della ristorazione a ridurre la loro Carbon Footprint, come quelle qui di seguito elencate:

- **Menù basato principalmente su verdure;** proposta contenuta di piatti a base di carne di qualità che cambia quotidianamente in funzione delle disponibilità da parte dei produttori;
- **Selezione di carni** provenienti da razze locali allevate al pascolo o brade e lavoro di carcasse intere;
- Utilizzo di **prodotti stagionali;**
- **Selezione accurata dei fornitori,** caratterizzati da gestioni agricole attente. Approccio globale, sul totale dei prodotti utilizzati in cucina e in sala (solidi e liquidi);
- **Selezione di agricoltori** che minimizzano l'uso di fitofarmaci, plastica e macchinari in campo;
- **Promozione di un'agricoltura contadina,** locale, agrobiologica e autosufficiente;
- **Politica anti-sprechi** e trattamento dei rifiuti in una logica di economia circolare;
- **Scelta di detersivi biologici** e di prodotti a ridotto impatto ambientale;

- **Uso di acqua microfiltrata** dal rubinetto;
- **Tovagliato essenziale** (no tovaglie, no usa e getta), costituito solamente da un tovagliolo in tessuto;
- **Promozione e salvaguarda di metodi di produzione tradizionali,** manuali (senza emissioni di CO₂);
- **Riduzione del consumo di gas** attraverso l'installazione di piastre a induzione, l'ottimizzazione di sistemi di condizionamento climatico del locale, lo sfruttamento di fonti energetiche rinnovabili (es. pannelli fotovoltaici);
- **Divulgazione delle pratiche sostenibili** adottate al fine di aumentare la consapevolezza dei consumatori, educandoli alla sostenibilità e promuovendo scelte alimentari più responsabili.

La sfida delle imprese del food e della ristorazione sta quindi oggi nel trovare soluzioni adeguate e sostenibili volte ad un'a partecipazione attiva al tema ambientale, a promuovere un settore alimentare più equo ed ecologicamente responsabile, contribuendo così alla protezione dell'ambiente ed al benessere delle comunità locali.

RI

